
Obsah

Úvod	5
Činitelé způsobující znehodnocení potravin	6
Mikroorganismy v potravinách	6
Enzymatické změny	7
Zpracování a ukládání ovoce a zeleniny	9
Látkové složení ovoce a zeleniny	9
Nejdůležitější složky, jejich obsah a vlastnosti	9
Zralost ovoce a zeleniny pro zpracování	14
Způsoby konzervace	16
Přímé ničení mikrobů	16
Konzervace nepřímým zastavením činnosti mikroorganismů	19
Vhodnost jednotlivých druhů ovoce a zeleniny ke konzervování	23
Ovoce	23
Zelenina	29
Houby	32
Některé přísady při konzervaci	33
Kompoty	36
Příprava ovoce	36
Obaly	39
Příprava nálevu	45
Sterilizace kompotů	50
Kompoty podle druhů	57
Kompoty z jádrového ovoce	57
Kompoty ze skořápkatého ovoce	59
Kompoty z bobulového a drobného ovoce	59

Kompoty z peckového ovoce	64
Smíšené kompoty	67
Kompoty z ostatních plodů	68
Diabetické kompoty	70
Uskladnění kompotů	71
Deset nejdůležitějších zásad při přípravě kompotů	71
Džemy, marmelády a rosoly	75
Džemy	76
Ovoce a přísady	77
Příprava džemu	78
Návody na vaření džemu	83
Příprava džemu v přehledu	84
Důležité připomínky pro přípravu džemu	85
Džemy podle druhů	85
Marmelády	92
Ovoce na marmelády	92
Příprava protlaku	93
Vaření marmelády	93
Marmelády podle druhů	94
Ovocné rosoly	98
Příprava rosolů	98
Návody k přípravě rosolů	100
Důležité připomínky pro přípravu rosolů	102
Povidla	103
Ovocné sýry, pasty a másla	106
Ovocné sýry	106
Ovocné pasty	107
Ovocná másla	108
Ovocné polotovary	109
Ovoce ve vlastní šťávě	109
Ovocné protlaky	110
Zeleninové protlaky a kečupy	111
Protlak z červených rajčat	111
Kečupy	111
Čatní	114
Ovocné mošty	116

Příprava šťávy	116
Zpracování ovoce	117
Druhy moštů	133
Ovocné sirupy	137
Ovocná a hroznová vína	139
Ovocná vína	139
Způsoby výroby vín v domácnosti	139
Ovoce na přípravu vín	141
Nádoby a pomůcky	141
Příprava ovoce, výroba a úprava moštu před kvašením	142
Kvašení	145
Školení a láhrování vína	146
Typy vín	156
Předpisy na přípravu ovocných vín	157
Choroby a vady vín	171
Vliv stáří vína na jeho jakost	174
Révová vína	174
Ovocná vína	174
Hroznová vína	175
Alkoholizované mošty	183
Příprava ovocného moštu	183
Druhy alkoholizovaných moštů	184
Ovocné likéry	185
Suroviny na ovocné likéry	185
Příprava jednotlivých druhů likérů	187
Ovoce v alkoholu	189
Sušení ovoce a zeleniny	191
Zdroje tepla	192
Úprava ovoce a zeleniny před sušením	194
Sušení	194
Uložení sušeného ovoce a zeleniny	196
Příprava sušeného ovoce a zeleniny ke konzumu	197
Sušené ovoce	197
Sušená zelenina	201
Zmrazování	203
Obaly	205
Zmrazené ovoce	206

Zmrazená zelenina	208
Zmrazená hotová jídla	209
Označování naplněných obalů	210
Zmrazování	210
Rozmrazování	210
Konzervování zeleniny v nálevkách	212
Sterilování zeleniny	212
Mléčně kysaná zelenina	213
Konzervace chemickými prostředky	213
Konzervace jednotlivých druhů zelenin	214
Konzervování hub	226
Sbírání hub	226
Způsoby konzervace	227
Konzervace masa	231
Sterilované masové konzervy	231
Druhy a jakost masa určeného ke konzervaci	232
Úprava masa	232
Obaly	234
Sterilace	237
Skladování konzerv	240
Návody na přípravu masových konzerv	242
Skladování čerstvého ovoce a zeleniny	246
Dozrávání plodů	246
Jaké podmínky skladování bychom měli pro dlouhou uchovatelnost vytvořit	249
Kde ovoce a zeleninu uskladníme	250
Uložení jednotlivých druhů ovoce a zeleniny	253
Použitá literatura	258
Rejstřík	259